



コーヒーメーカー ドリップタイプ

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことに
ありがとうございます。

ご使用になる前に、この取扱説明書
を最後までお読みください。

お読みになった後は、お使いになる
方がいつでも見られるところに必ず
保管してください。



ご意見をお寄せください。

<http://www.tiger.jp/>

香り立つ、本格コーヒーを どうぞお楽しみください

家族や友達と過ごす楽しい時間、
のんびりくつろぐときに…
ちよつぷり贅沢な
コーヒー生活はじめましょう。



香り立つ
本格コーヒーが楽しめる

ホットコーヒー

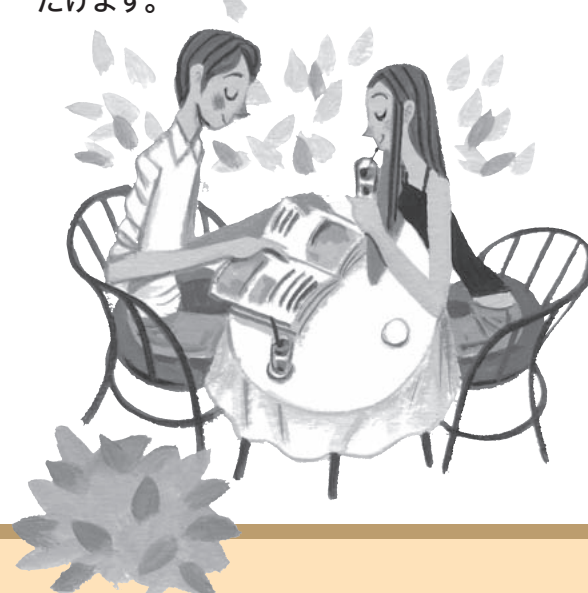
シャワー状のお湯が、コーヒー粉の上にまんべんなくドリッパされ、コーヒー本来のコクと香りを引き出します。



氷を入れたグラスに
注ぐだけで手軽につくれる

アイスコーヒー

アイス用コーヒー粉を使ってドリッパ。できあがったコーヒーを氷を入れたグラスに注ぐと、アイスコーヒーとしてもおいしくいただけます。



☕ コーヒーをおいしく楽しむ ためのポイント

豆や粉は
必要な分だけ買う

1週間から10日程度で使いきる量を買うようにしましょう。また、飲むたびに必要な分だけミルで挽いてドリッパするとよいでしょう。



豆や粉を
保存するときは
密封して冷蔵庫に

高温多湿に弱く香りがとびやすいので、密封できる容器に入れ、冷蔵庫など低温のところで保存しましょう。



なるべく早めに
飲みましょう

風味がそこなわれてしまうので、15分以上の保溫はせず、早めに飲みましょう。



代表的な
コーヒー豆の
種類と特長

中味

- ・ブルーマウンテン
- ・ブラジル
- ・サルバドル

酸味

- ・キリマンジャロ
- ・モカ
- ・コロンビア
- ・ガテマラ
- ・ハワイコナ

苦味

- ・マンデリン
- ・ロブスタ

もくじ

安全上のご注意 4

各部のなまえと付属品 8

コーヒーをつくる
はじめて使うとき
しばらく使わなかったとき 10
ホットコーヒーをいれる
アイスコーヒーをつくる
(ドリッパ) 12

お手入れ
お手入れする 16
・使うたびに洗う部品 16
・汚れるたびにお手入れする箇所 17
・お湯の出具合が悪くなったとき 17

こんなときは
故障かな?と思ったら 18
・スイッチを「ON」にしても
ランプがつかない 18
・お湯が出ない 18
・お湯の出具合が悪い 18
・コーヒーサーバーからコーヒーがあふれる... 18
・ドリッパの時間が
いつもより長くなる 18
・樹脂部品にキズ(欠け)のように
見える箇所がある 18
・樹脂などのにおいがする 18

部品のお買い求めについて 19

・コーヒーサーバー (破損したとき) 19
・樹脂部品 (傷んできたとき) 19
・水タンクのパッキン
(紛失したり、傷んできたとき) 19

仕様 19

保証とサービスについて 19

連絡先 裏表紙

この取扱説明書では、コーヒー豆を挽いた後のものをコーヒー粉として表記しています。

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、
必ずお守りください。



- ◆お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。
- ◆本体に貼ってあるご注意に関するシールは、はがさないでください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠ 警告 「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

⚠ 注意 「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

⊘ この絵表示は行為を「禁止」する内容です。



(分解禁止)

● この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。



(強制・指示) (差込プラグを抜く)

⚠ 警告



改造はしない。
修理技術者以外の人には、
分解したり、修理をしない。

火災・感電・けがの原因。



交流100V以外では使用しない。
(日本国内100V専用)

火災・感電の原因。



定格15A以上のコンセントを
単独で使用する。

他の器具と併用すると、分岐コンセント部
が異常発熱して、発火するおそれ。



電源コードは、
破損したまま使用しない。
また、電源コードを傷つけない。

(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。



差込プラグにほこりが
付着している場合は、
よくふき取る。

火災の原因。



差込プラグは根元まで
確実に差し込む。

感電・ショート・発煙・発火のおそれ。



電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。

感電・ショート・発火の原因。



ぬれた手で、
差込プラグの抜き差しをしない。

感電やけがをするおそれ。



コーヒーマシンとして
使わない。

やけどをするおそれ。



子供だけで使わせたり、
幼児の手が届くところで
使わない。

やけど・感電・けがをするおそれ。



蒸気口に触ったり、
顔などを近づけない。


やけどをするおそれ。特に乳幼児には、
さわらせないように注意する。




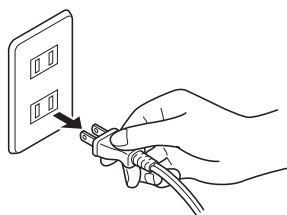
本体は、水につけたり、
水をかけたりしない。


ショート・感電のおそれ。

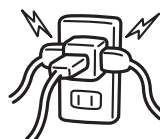
⚠ 注意


 使用時以外は、**差込プラグをコンセントから抜く。**
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。


 **必ず差込プラグを持って引き抜く。**
感電やショートして発火するおそれ。





 **タコ足配線はしない。**
火災のおそれ。





 **不安定な場所、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使わない。**
火災や、テーブル・敷物の変色・変形の原因。


 **壁や家具の近くでは使わない。**
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因。キッチン用収納棚などを使うときは、中に蒸気がこもらないように注意する。


 **倒したり落としたりぶつかけたり、強い衝撃を与えない。**
故障や、水タンクふた・コーヒーマシンなどが破損して、けがをするおそれ。

 **専用のコーヒーマシン以外は使わない。**
お湯があふれて、やけどや故障するおそれ。また、テーブルや敷物を汚す原因。


 **抽出中にコーヒーマシンをはずさない。**
やけどの原因。


 **コーヒーマシンをのせたまま本体を動かさない。**
やけどやけがの原因。


 **コーヒーマシンの中にコーヒが入っていない状態でのカラダキはしない。**
コーヒーマシンが割れるおそれ。また、故障や火災の原因。


 **コーヒーマシンを直接火にかけたり、電子レンジで使わない。**
破損して、けがの原因。




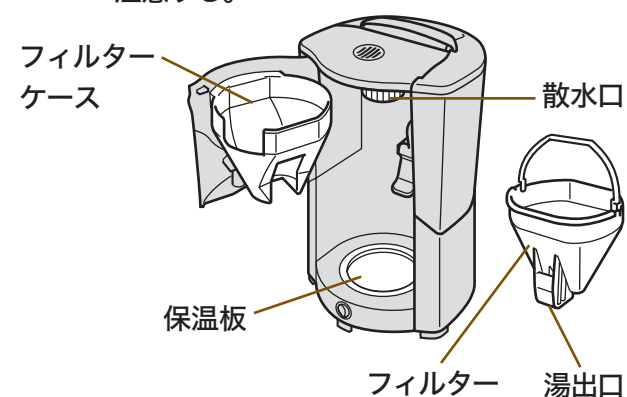
 **コーヒーマシンを冷蔵庫や冷凍庫に入れない。**
破損して、けがの原因。


 **コーヒーマシンが熱いうちに水の中に入れたり、水をかけたり、ぬれた場所に置かない。**
傷がつくと破損の原因。もし割れた場合は、取り除くときに手を切らないよう十分に注意する。


 **水タンクに水が入っていない状態でのカラダキはしない。**
故障や火災の原因。

 **続けて使用するとき、本体が冷めるまで(約10分)待つ。**
すぐに水を入れたり、動かしたりすると、蒸気が噴出してやけどをするおそれ。

 **使用中や使用後しばらくは高温部にふれない。**
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらないように注意する。



 **本体を丸洗いや、本体内部や底部に水を入れたりしない。**
ショート・感電のおそれ。

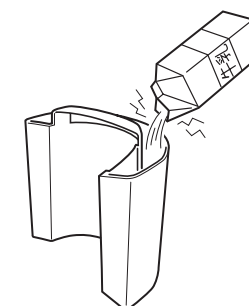
 **お手入れは冷えてから行う。**
高温部にふれると、やけどのおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

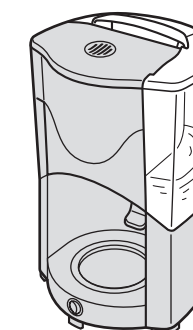
● **火気の近くでは使わない。**
変形・故障の原因。

● **業務用として使わない。**
故障の原因。

● **水タンクに水以外のものを入れない。**
故障の原因。



● **水タンクに水を入れたまま放置しない。**
故障や変色・においの原因。



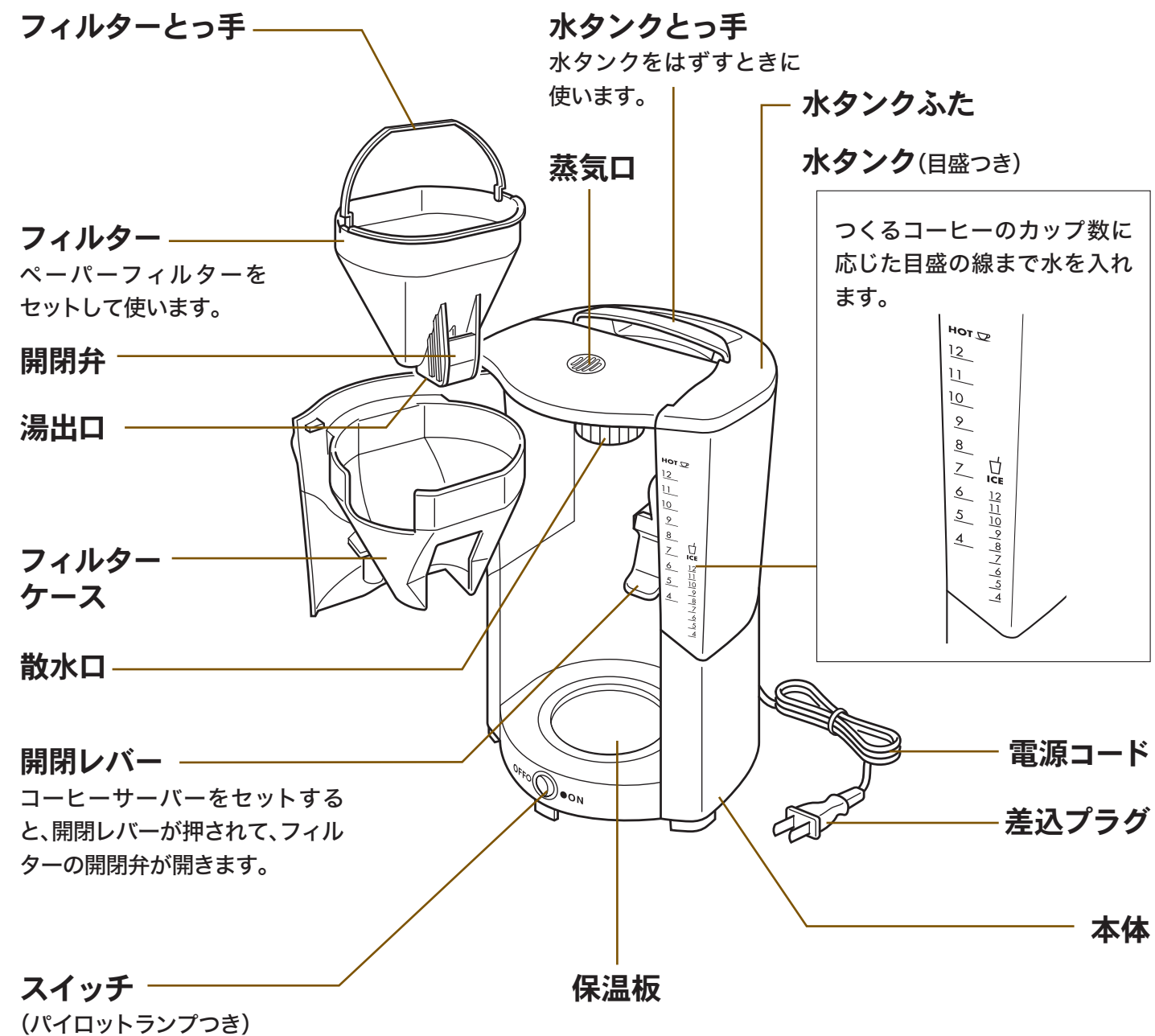
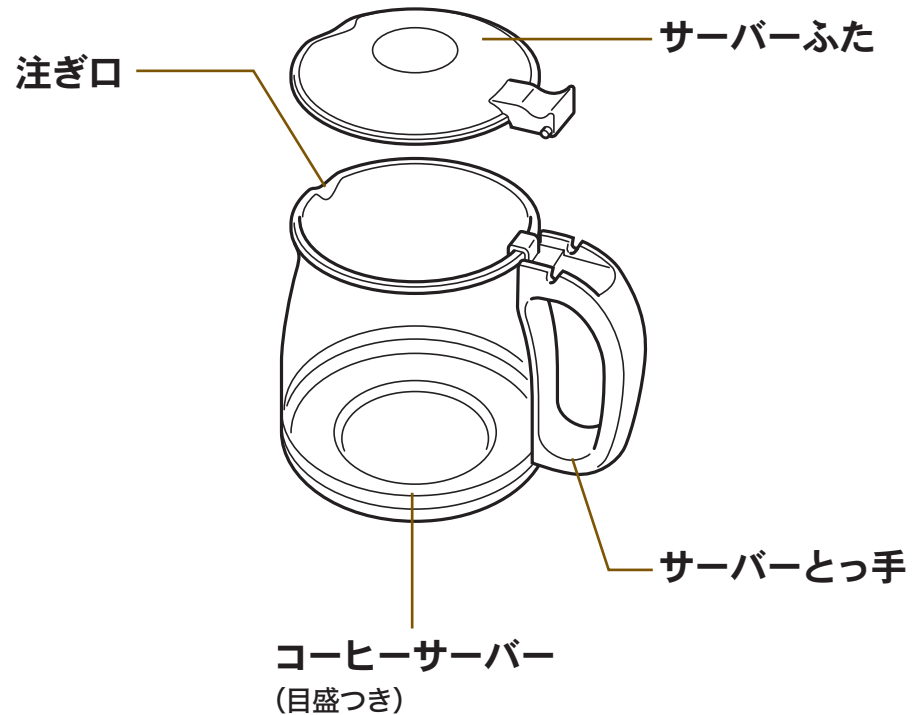
● **ミネラルウォーターやアルカリイオン水を使用した場合は、よりこまめにお手入れする。**

本体内部にカルシウム分が付着しやすくなったり、また、付着したカルシウム分がはがれて本体内部のお湯や蒸気の出口をふさぐなど、故障の原因。



各部のなまえと付属品

箱をあけたら、
まず確認しましょう！

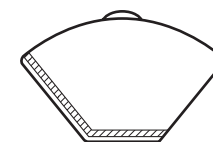


付属品の確認

計量スプーン…1個
すり切り1杯 約7g



ペーパーフィルター…5枚
市販のものも使えます。
(サイズ1×4または103)

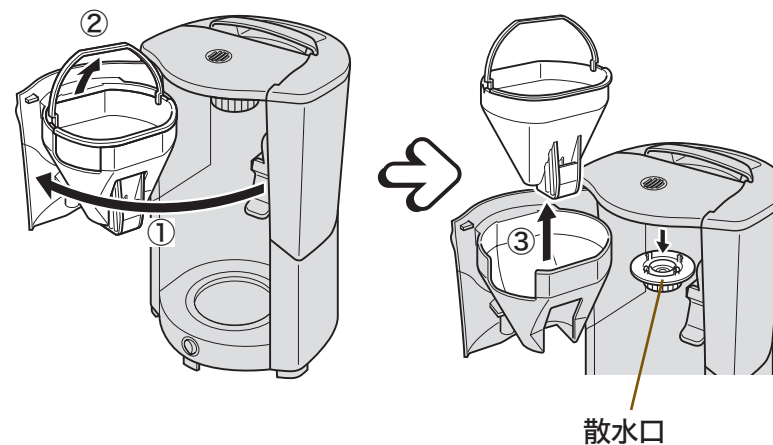
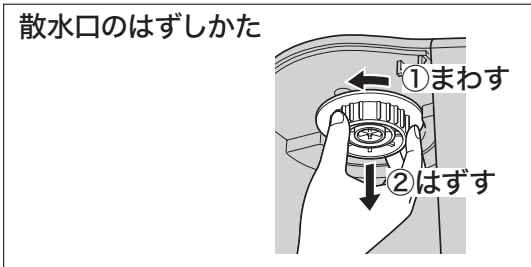


はじめて使うとき しばらく使わなかったとき

お手入れして、ドリップで本体内を洗浄。
コーヒーメーカーをきれいにするのが、
おいしいコーヒーづくりの第一歩！

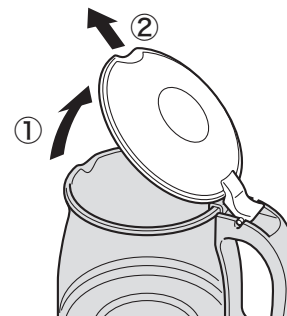
1

フィルターケースをあけ、
フィルターを取り出し、
散水口を取りはずす。



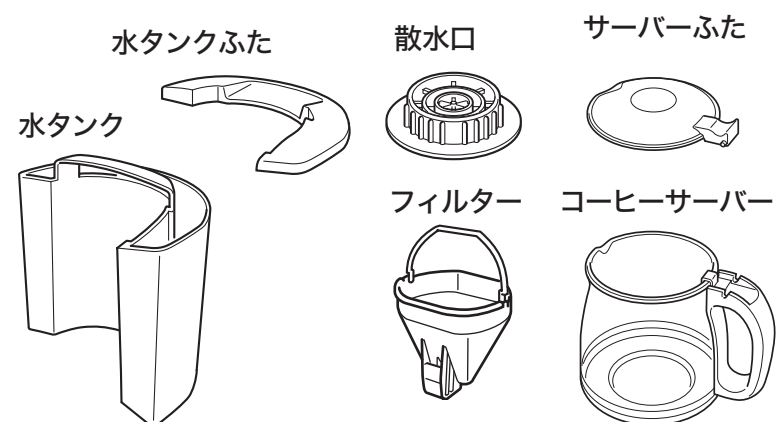
2

サーバーふたをはずす。



3

本体以外の各部品を
水洗いする。→P.16

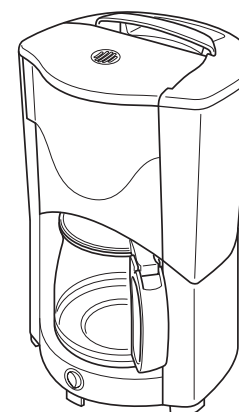


4

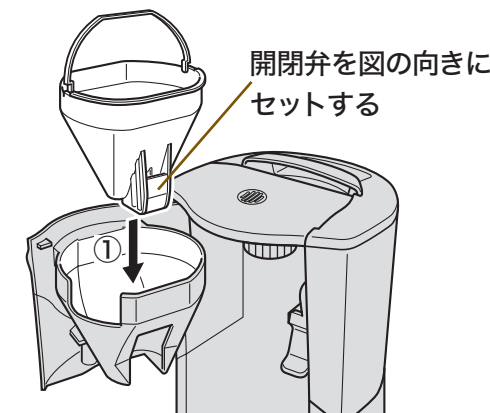
右記の要領で散水口を取り
つけ、本体内を洗浄するた
めに、1～2回ドリップする。

→P.12

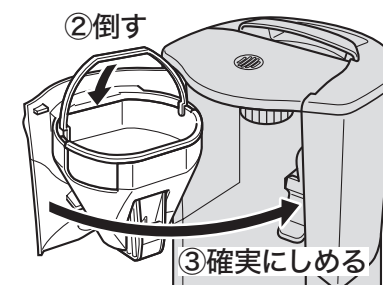
水は、水タンクの ㍻ の目盛「10」まで入れ
ます。
(コーヒー粉やペーパーフィルターは、セット
しない。ドリップ後のお湯はすてる。)



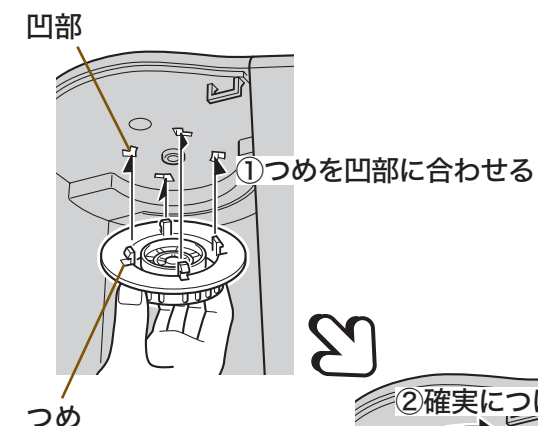
フィルターのつけかた



②倒す



散水口のつけかた



ホットコーヒーをいれる アイスコーヒーをつくる

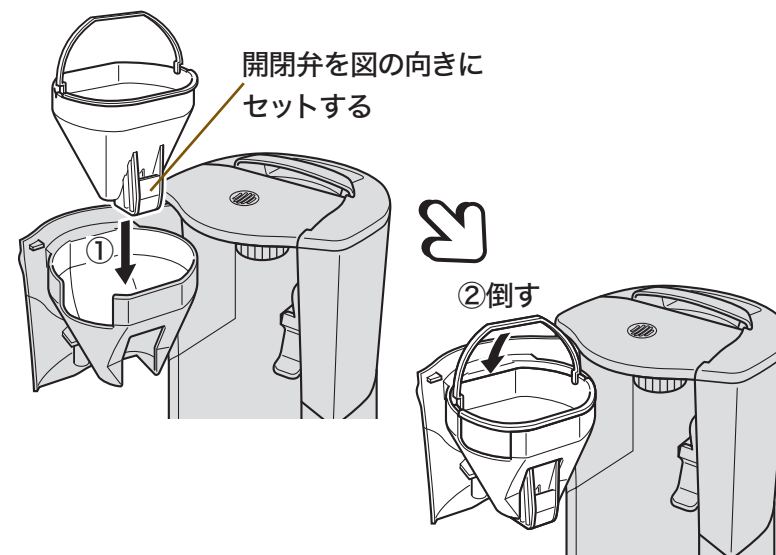


シャワー状のお湯で
コーヒー粉の上にまんべんなくドリップ！
香り立つ本格コーヒーが楽しめるのね。

—ドリップ

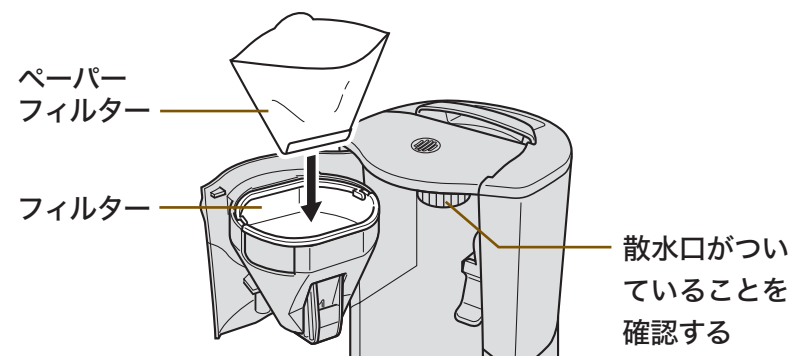
1

フィルターを本体につける。



2

ペーパーフィルターを
フィルターにセットする。



3

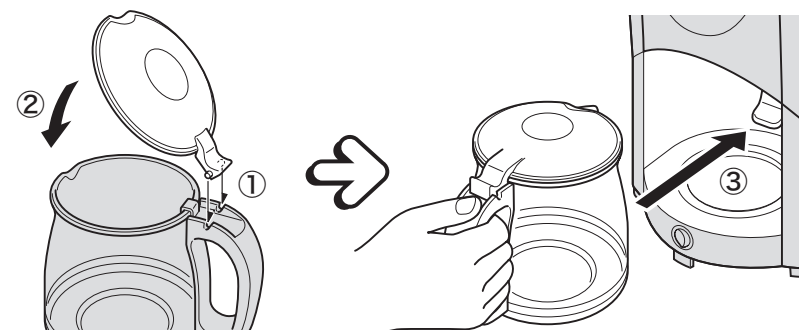
付属の計量スプーンで、
コーヒー粉を
ペーパーフィルターに
入れて上面をならし、
フィルターケースをしめる。

【アイスコーヒーをつくる時】
アイス用コーヒー粉を使います。



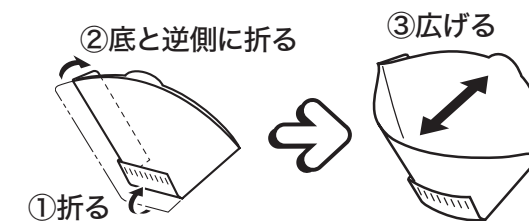
4

サーバーふたをしめ、
コーヒーサーバーを
本体にセットする。



ペーパーフィルターの折りかた

底と横のミシン目を、約1cm折り曲げます。



コーヒー粉を入れる目安

コーヒー粉はお好みにより加減してください。

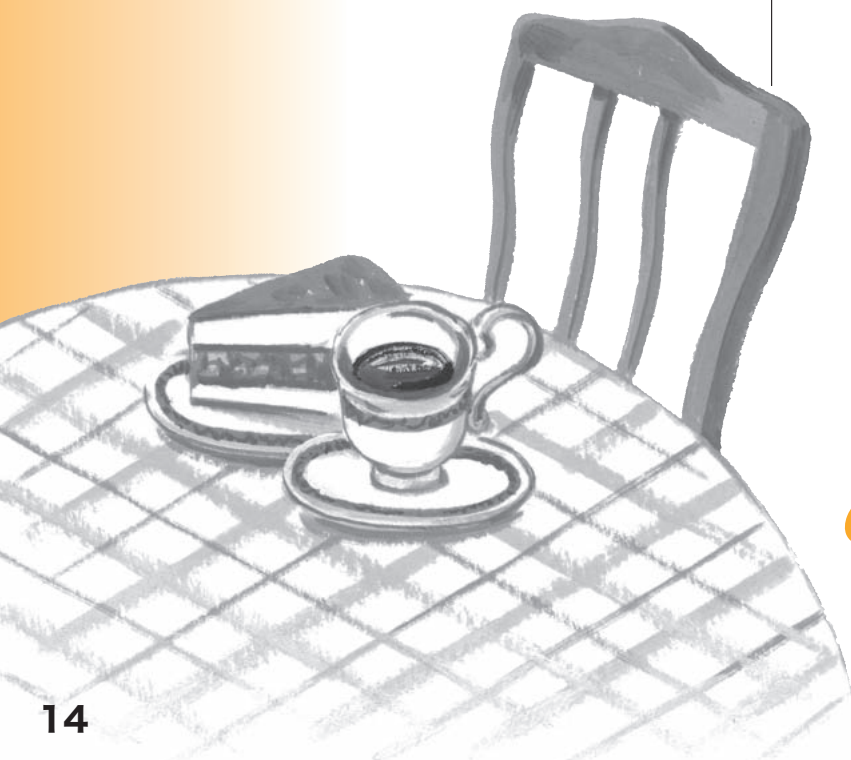
カップ数	コーヒー粉(計量スプーンすり切り)	
	ホットコーヒー デミタスカップ 約120mL	アイスコーヒー 1カップ 約60mL
4カップ	4杯	4杯
5カップ	5杯	5杯
6カップ	6杯	6杯
7カップ	7杯	7杯
8カップ	8杯	8杯
9カップ	9杯	9杯
10カップ	10杯	10杯
11カップ	11杯	11杯
12カップ	12杯	12杯

ご注意

フィルターケースは確実にしめる。確実にしめないと、うまくドリップできなかったり、コーヒーがこぼれる原因。

ホットコーヒーをいれる アイスコーヒーをつくる

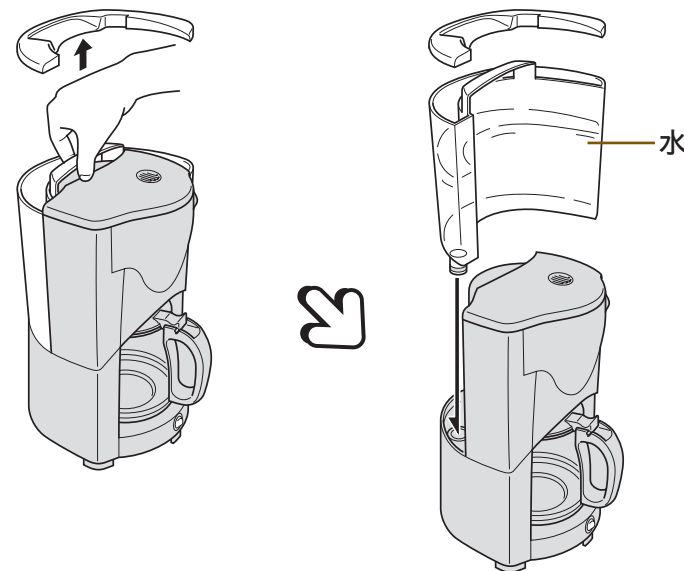
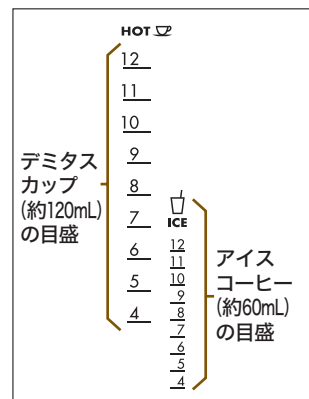
—ドリップ



5

水タンクをはずして水を入れ、水タンクふたをしめてセットする。

つくるコーヒーのカップ数に応じた目盛まで水を入れます。(☒の目盛「12」を超えて、水を入れない。コーヒーサーバーからコーヒーがあふれるおそれ。)



6

差込プラグをコンセントに差し込み、スイッチを「ON」にする。

スイッチが「OFF」になっていることを確認してから差し込みます。



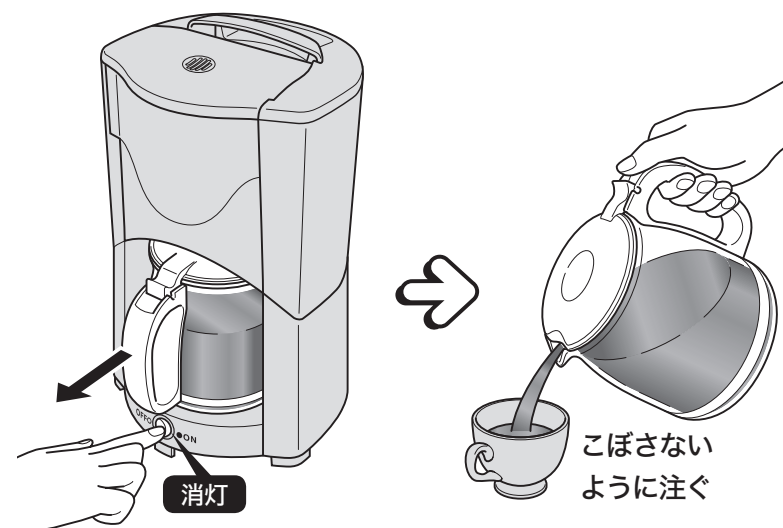
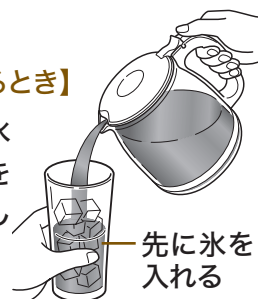
7

できあがったら、スイッチを「OFF」にして、コーヒーを注ぐ。

お湯や蒸気が完全に止まってから取り出し、カップなどに注ぎます。

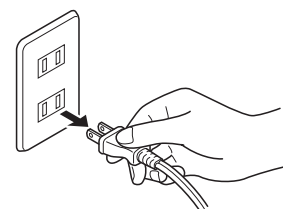
【アイスコーヒーをつくる時】

グラスに約8分目まで氷を入れてからコーヒーを注ぎ、かき混ぜて冷やします。



8

使用後は、差込プラグをコンセントから抜く。



水タンクには水を入れる

お湯や熱湯を入れてドリップすると、故障の原因になります。

保温するとき

- ◆ コーヒーができあがっても、スイッチを「ON」のままにしておきます。(保温は15分くらいまでにしてください。)
- ◆ 少量のコーヒーをドリップしたときは、できあがり温度が低めになりますので、しばらく保温してください。

熱めのコーヒーをお好みの方は

あらかじめ熱湯などで温めておいたカップに注ぎます。

ドリップ後のコーヒー粉は取り出す

冷めてから、フィルターケースをあけて、フィルターを取り出し、ペーパーフィルターごと取り出します。

続けてつくる時

- ① 本体が冷めるまで(約10分)待ちます。
- ② 必ず先にコーヒーサーバーをセットしてから、P.12からの手順で、再度、ドリップします。

できあがり時間の目安

約4～14分でできあがります。
※ できあがり時間は、室温・水量・コーヒー粉の量などにより変わります。

お手入れする

こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！

- ◆ 差込プラグを抜き、冷えてからお手入れします。
- ◆ 洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使います。

- ◆ スポンジ・歯ブラシ・布はやわらかいものを使います。

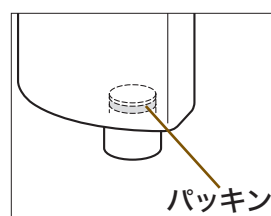
使うたびに洗う部品



- 1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジや歯ブラシを使って洗い、水ですすぐ。
- 2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

ご注意

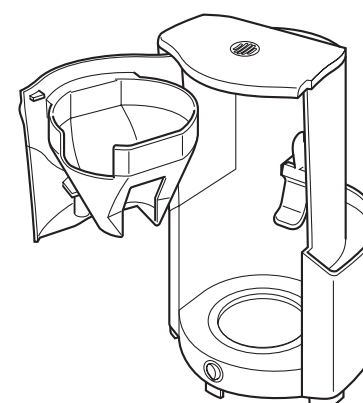
- ◆ シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。
- ◆ 食器洗浄機や食器乾燥器、熱湯などは使わない。
- ◆ 水タンクのパッキンは、はずさない。



汚れるたびにお手入れする箇所

本体外側

本体内側

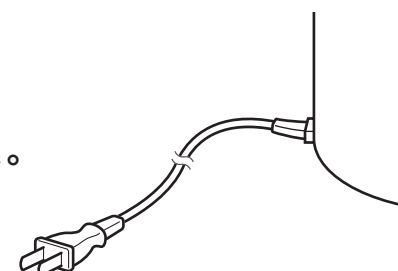


- 1 本体内側は、お湯に布をひたし、かたくしぼってふく。（洗剤は、使わない。）
- 2 本体外側は、洗剤をうすめたお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。
- 3 乾いた布で、水分・洗剤分をふき取り、十分に乾燥させる。

電源コード

差込プラグ

乾いた布でふく。



ご注意

本体を水につけたり、水をかけたりしない。

お湯の出具合が悪くなったとき

（クエン酸を使って、湯アカを取り除く）

- 1 フィルターを本体につける。（ペーパーフィルター・コーヒー粉はセットしない。） →P.12
- 2 サーバーふたをしめ、コーヒーサーバーを本体にセットする。 →P.12
- 3 水タンクにクエン酸 約10g（大さじ1杯）を入れ、㍲の目盛「10」まで水を入れてまぜる。
※クエン酸は、薬局・薬店で市販されていますので、お買い求めください。
- 4 ドリップする。 →P.14
- 5 クエン酸水が水タンクの㍲の目盛「4」まで減ったら、スイッチを「OFF」にする。
- 6 約10分たったら、水タンクに残ったクエン酸水をすてて、すすぐ。
- 7 コーヒーサーバーのお湯をすてる。
- 8 クエン酸水のおいをとるために、水タンクの㍲の目盛「10」まで水を入れ、1～4回ドリップする。（ペーパーフィルター・コーヒー粉はセットしない。ドリップ後のお湯はすてる。） →P.12

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照 ページ
スイッチを「ON」にしてもランプがつかない。	▶ 差込プラグをコンセントに、差し込んでいますか。	▶ 差込プラグをコンセントに、差し込んでください。	▶ 14
お湯が出ない。	▶ 水タンクに水が入っていますか。	▶ 水タンクに水を入れてください。	▶ 14
	▶ 水タンクが確実にセットされていますか。	▶ 水タンクを確実にセットしてください。	▶ 14
お湯の出具合が悪い。	▶ —	▶ 湯アカを取り除いてください。	▶ 17
コーヒーサーバーからコーヒーがあふれる。	▶ 水タンクに水を入れすぎていませんか。	▶ 水タンクの☞の目盛「12」を超えて、水を入れない。	▶ 14
ドリップの時間がいつもより長くなる。	▶ —	▶ 湯アカを取り除いてください。	▶ 17
	▶ 一度使ったペーパーフィルターを、再度使っていませんか。	▶ ペーパーフィルターは、使う度に交換してください。	

こんなとき	理由
樹脂部品にキズ(欠け)のように見える箇所がある。	▶ 樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。
樹脂などのにおいがする。	▶ 使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。

部品のお買い求めについて

お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口でお買い求めください。

◆コーヒーサーバー（破損したとき）

コード番号	ACJ1052
-------	---------

◆水タンクのパッキン（紛失したり、傷んできたとき）

上記までご相談ください。

◆樹脂部品(傷んできたとき)

熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。上記までご相談ください。

仕様

電源	消費電力 (W)	満水容量※ (L)	抽出方式	外形寸法※(cm)			質量※ (kg)	コードの長さ※(m)
				幅	奥行	高さ		
100V 50-60Hz	680	1.6	ドリップ式	22.5	21.4	37.8	2.6	1.4

※印は、おおよその数値です。